

Relatório de visita técnica

Autor(res)

Márcia Leite Pinto Rodrigues
Letícia Travassos Cotroneu
Maria Gabriela Quinto

Categoria do Trabalho

1

Instituição

UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - OSASCO

Resumo

A visita técnica foi realizado em um restaurante, na qual nos proporcionou realizar uma avaliação detalhada através de um check list, sendo possível analisar de perto as práticas de higiene, eficiência nos processos e a qualidade de serviço oferecida por eles.

Ao final da visita foi utilizada o check-list da SMS

2619/2011 para se ter valores de adequação estando

Conforme, Não Conforme, Não Avaliado e Não Observado. Essa análise nos permitiu identificar

boas práticas, falhas e oportunidades de aprimoramento do local,

fortalecendo a relação entre os prestadores de serviço e os clientes,

contribuindo para um melhor espaço e atendimento adequado,

garantindo padrões elevados de qualidade e segurança alimentar.

5ª SEMANA DE
CONHECIMENTO

